



ZUM EINSTIMMEN

EUR

DESIETRA – Fuldaer CAVIAR SELECTION – malossol – vom "Sibirischen Stör"

30 g Dose mit Kartoffelschnee, Sauerrahm und Wachtelei serviert

75

CAVIAR –malossol- from the "Siberian Sturgeon" 30g can served with potato snow, sour cream and quail egg

ENTENLEBERPRALINE im Schokoladenmantel & geräucherte Wachtelbrust

auf Apfel-Ingwerchutney, Schokoladen-Kaffeegelee

14

DUCK LIVER PRALINE in a chocolate coating on apple-ginger, quail breast, chocolate coffee sauce

CARPACCIO vom Rinderfilet in Olivenölmarinade mit Parmesan, Pilzen

17

BEEF SLICES in olive oil marinade, parmesan, mushrooms

LACHSTATAR auf Rote-Bete-Verdaccio, Limonengel, Meerrettich und Seealgenkaviar

22

Salmon tatars on beetroot verdaccio, lemon gel, horseradish and Seaweed caviar

VEGETARISCH: ROTE-BETE-VERDACCIO, Meerrettichcreme, Seealgenkaviar

Kürbischutney, und Lemon

16

Beetroot verdaccio, horseradish cream, seaweed caviar, pumpkin-chutney and Lemon

WINTERLICHE SALATVARIATION mit Kräuterdressing

10

Mixed Salad with herb vinegar

SUPPEN

HUMMERBISQUE mit Basilikum -unser Klassiker - Our classic lobster bisque

15

FESTTAGSCONSOMMÉ mit Gemüsebrunoise, Markklößchen

12

Clear beef consommé with vegetable, marrow dumplings

WEIHNACHTSMENÜ



PETERSILIENWURZELcreme mit pochierten Karpfenknocken

Parsley root cream with poached carp dumplings

13

FILET VOM KALB

mit Champignonragout, Portweinjus, grüner Spargel, getrüffelter Kartoffelkuchen

Filet of beef under a spruce tip crust, portwinesauce, green asparagus, potato cake

48

Geeister SPEKULATIUS-STOLLEN mit Zwergorangen

und zweierlei von der Cranberry

Christmas ice cream parfait with cranberry compote and red wine foam

15

Menüpreis EUR 69.--



VEGAN

SÜßKARTOFFELpüree & knuspriger TOFU mit Garam Masalasauce, Cashewkerne 24
Mashed sweet potatoes & crispy tofu with garam masala sauce, cashews

FISCH

Pochierte FILETS vom **KABELJAU** auf Rote-Bete-Risotto, Rieslingsauce 36
Poached fillets of cod with white wine sauce and beetroot risotto

5 TIEFSEE-SALZWASSERGARNELEN auf Sepia-Bandnudeln, Krustentierschaum 36
5 deep seawater shrimps on sepia pasta, Crustacean foam

SEETEUFELmedaillon gebraten mit Selleriepüree, grünem Spargel, Trüffelsauce 48
Frog medallions fried with celery puree, green asparagus, truffle sauce

FLEISCH

REHMEDAILLON unter der pulverisierten Fichtennadelkruste auf Gewürz-Rotkohl,
Wacholdersauce, Preiselbeeren, glacierte Maronen und Selleriepüree
*Venison medallions under a powdered pine needle crust on spiced red cabbage, juniper sauce,
cranberries and mashed celery*

56

MAISPOULARDENBRUST -gebraten – auf Fuldaer Kimchi, glacierte Trauben, Wacholdersauce
Croutons, Rissoléeskartoffeln 29

FILETSPITZEN von Rind und Kalb – in Meaux-Senfsauce, Pasta, Gemüse 39
FILET-TIPS of beef and veal – in French mustard sauce, pasta, vegetables

SAUERBRATEN von **KALBSBÄCKCHEN** mit Gewürzrotkohl, Rosinensauce
Kartoffelbällchen 30
Veal cheeks with spiced red cabbage, juniper sauce, potato balls

SCHNITZEL „PANKO“ vom Kalbsfilet mit Bratkartoffeln, Salat und Preiselbeeren 27
Escalope of veal with fried potatoes, salad and lingonberries **Rahmsauce à part** 3,50

SÜSSE DESSERTCREATIONEN aus unserer Patisserie

SORBETVARIATION – Cassis, Apfel-Amaretto, Sanddorn 12,50
Sorbet variation – Cassis, apple amaretto, sea buckthorn

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE und Espresso-Krokanteis
mit Armagnac-Pflaumen 15
Dark chocolate mousse with Armagnac plums

ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeis, Vanillesauce 11,50
Red berry grits with vanilla ice cream and vanilla sauce

Coupe „CLARA HASKIL“ – Pistazieneis, Kokosmakronen, Eierlikör und Sahne 10,50
Pistachio ice cream with coconut macaroon, egg liqueur and whipped cream

AFFOGATO „Eierlikör“ - Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Eierlikör
und lauwarmem Milchschaum 9,50

